



LA TABERNA MEDIÁTICA

DIARIO DE BUENAS NOTICIAS PARA TU PALADAR

VISÍTANOS EN PLAZA ASUNCIÓN BALAGUER, 3, 30880, ÁGUILAS - MURCIA. 669 09 46 34 / LATABERNAMEDIÁTICA@HOTMAIL.COM / SÍGUENOS EN [FB](#) & [IN](#)

ENSALADA

• DE TITULARES •

AGUILEÑA

Tomate partío, melva en salazón, tápena y olivicas negras aliñada en aceite con orégano y ajo.

MOJETE MURCIANO

Tomate y pimiento asados al carbón, alcáparrones, huevo cocido, cebolla y atún.

MEDITERRÁNEA

Fatush libanés de hortalizas e hierbas frescas, melocotón en almíbar, garbanzos y mozzarella.

ISLA DEL FRAILE

Lechuga, queso de cabra, jamón, tomate, nueces y crema balsámica de Módena.



ENTRADILLAS

Conjunto de platos iniciales que en una celebración gastronómica sirven para ir abriendo boca. Tapeando, que es gerundio.

CROQUETONES DE MAMÁ

Porque nadie cocina como una madre

De puchero
De rabo de toro
De morcilla de verano (berenjena)

BOLITAS DE QUESO

Con mermelada de tomate
Elaboradas con tres tipos de queso y rebozadas en frutos secos

MARINERAS

¡Siempre con rosquillas!

Clásica. Ensaladilla rusa con anchoa del Cantábrico

De Babaganoush. Paté árabe de berenjena con tapenade

Incremento del 10% en terraza en los meses de julio y agosto

BRAVAS

¡Marchando!

Patatas presentadas al estilo madrileño con alioli, una salsa de tomates secos y la clásica salsa brava de pimentón.

LA MAJA DESNUDA

Con este bocado, ¡el fregar se va a acabar!

Montadito en pan de centeno, mermelada de pimiento rojo, queso azul Shropshire y sardina en aceite.

TORO SALVAJE

Mini montadito de steak tartar de ternera con alioli de wasabi.

ALCACHOFAS DE LA ABUELA

Guisadas con caldo de cocido, laurel y vino blanco.

CALLEJEROS

WOK

Verduras con calamares y almendras.

SUPER PERRO

Salchicha de ternera, cheddar, pico de gallo, pepinillo, maíz, cebolla crujiente, cebolla dulce y bbq.



HAMBURGUESAS

En honor al país de las barras y las estrellas, goza de sus 180 gr. en cuatro formatos:

BUEY en pan brioche

TERNERA, trufa y Jack Daniels en pan artesanal de centeno

VEGETARIANA

CORDERO segureño acompañada de una salsa griega y una pasta con dátiles, pistacho y queso fresco

LAS PATATAS FRITAS, SIEMPRE CASERAS

¿Sabías que la palabra news no surge como el plural de new? Proviene de las primeras letras de las palabras North, East, West and South: N.E.W.S. porque la información se recogía de todas las direcciones

INTERNACIONAL

TIRAS DE POLLO BBQ

Descubre su crujiente rebozado y mójalas en salsa barbacoa americana.

MINI BURGHER DE BUEY EN PAN DE COLORES

Buenísimas y muy cuquis. Pregunta por las mini burger vegetarianas.

HUMMUS CON KOFTAS

Paté de garbanzos mediterráneo, acompañado de pan pita y, si quieres, con koftas (albóndigas) árabes de cordero.

LA METRALLETA

Salchicha frankfurt de medio metro de chato murciano y cheddar. Porque el tamaño importa.

SANDWICH CORLEONE

Siciliano-neoyorkino de dos pisos con tomate, Camembert, albahaca, huevo, mayonesa, bacon y pollo.

NACIONAL

PAPAS AL MOJO PICÓN

Patatitas cocidas con mojo rojo canario.

RABO DE TORO

Tenemos un rabo magnífico Sabroso estofado con el que te chuparás los dedos "sabroso estofado al estilo cordobés".

MINI BOCATA DE CALAMARES

¡Más chulo que un ocho!

Delicioso bocado castizo con pan en su tinta, calamar nacional, tomate, cebolla y mayonesa.

PARRILLADA DE VERDURAS

Con romesco



COCINAMOS PARA TI

SERVICIO A DOMICILIO

669 09 46 34

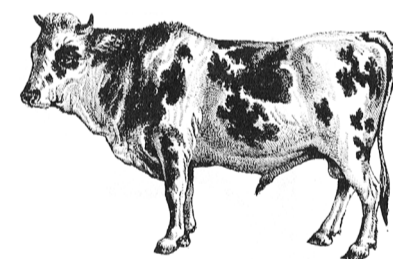
O SI LO PREFIERES PASA A RECOGERLO

SUCESOS

Nuestros montaditos noticieros más crujientes vienen en pan de cristal con:

Sobrasada murciana picante, queso fresco artesanal D.O.P. Cebreiro y miel

Paté de pato, solomillo Duroc y mermelada de zarzamora



ENTRECOT DE TERNERA AVILESA 250-300 GR.

Sabrosa carne de vacuno, cocinada a la plancha y acompañada de patatas al ajo cabañil.

LA PRENSA, AMARILLA; Y EL ATÚN ROJO.

Atún de almadraba de Cádiz, el mejor atún del mundo. Elige una de sus tres presentaciones:

SASHIMI

12 trozos aliñados con soja y acompañados de mostaza inglesa.

TATAKI JAPÓN SEVILLA

Lomo de 150 gr acompañado de soja y ajo blanco.

A LA PLANCHA

12 trozos sobre hummus y romesco.



LA TABERNA MEDIÁTICA

DIARIO DE BUENAS NOTICIAS PARA TU PALADAR

VISÍTANOS EN PLAZA ASUNCIÓN BALAGUER, 3, 30880, ÁGUILAS - MURCIA. 669 09 46 34 / LATABERNAMEDIÁTICA@HOTMAIL.COM / SÍGUENOS EN [FB](#) & [IN](#)



SUPLEMENTO ESPECIAL VINOS, BEBIDAS & OTROS BREBAJES

Como los periodistas sufríamos tanto, teníamos que emborracharnos todos los días.

GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ

• TINTOS •

CARRO

Monastrell / Tempranillo / Syrah / Merlot

Yecla. Joven. Sabroso, alegre y poderoso, perfecto para tapas informales y carnes ahumadas.

CARCHELO ALTICO

Syrah

Jumilla. 12 meses. Combina a la perfección entre lo que se espera de un vino con un año de barrica con la frescura y la suavidad de su uva.

ALMUDI

90% Monastrell, 10% Petit Verdot
Bullas. 6 meses. Fresco, mediterráneo, este vino del Valle del Aceniche es ideal para chatear o como aperitivo antes de entrar en materia. Pruébalo con unas marineras.

CHAVEO

Monastrell

Bullas. 8 meses. Procedente de una selección de parcelas situadas en el del Valle del Aceniche, este vino sorprende por su frescura a la vez que tiene un marcado carácter murciano.

MALACUERA

Tempranillo

Ribera del Duero. 4 meses. Al clásico corte de los vinos de Ribera, este caldo añade matices de intensa fruta roja para sacar el diablillo que todos llevamos dentro.

MALACUERA CRIANZA

Tempranillo

Ribera del Duero. 14 meses. De entrada alta, paso medio y final largo. Tiene un paso por boca potente, sabroso y se muestra muy equilibrado. Pruébalo con el rabo de toro.



COGEVIENTOS

60% Monastrell, 40% Garnacha
Bullas. 12 meses. Espectacular vino surgido

de un proyecto personal del enólogo de Casa Castillo, José M^a Vicente. Suave y sedoso, de entrada monastrell y de final garnacha.

EL BICHO RARO

Tintorera / Syrah / Monastrell

Yecla. 12 meses. En Barahonda elaboran vinos principalmente con la variedad Monastrell. He aquí nuestro bicho raro, elaborado con Tintorera (70%), Syrah (20%) y donde la Monastrell (10%) es la variedad minoritaria. Pero, ¿quién no tiene algo de bicho raro? **Vegano 100%.**

PIES NEGROS

Tempranillo

Rioja. 12 meses. Es un vino fresco, frutoso, complejo, con una entrada sedosa y equilibrada, con buenos aromas de fruta madura y con un toque de madera sutil y armonioso. Para quedar bien.

BELLMUNT

60% Garnacha y 40% Cariñena

Priorat. 10 meses. Pura artesanía y tradición, este vino nos transporta a las tierras donde se ha elaborado: frescor de las uvas y carácter mediterráneo.

ALGO ESPECIAL

RUSO BLANCO

¡Hora de dar la nota!

2/5 de licor de café, 2/5 de leche, 1/5 de vodka. Ideal para la sobremesa.

MINI CUBATAS MEDIÁTICAS

Porque los mejores planes se improvisan.

BLANCOS

FUENTE ELVIRA

Verdejo 100%

Rueda. Con aromas a frutas verdes y tropicales, es perfecto para chatear con amigos y repetir y repetir y repetir.

TRAMOYA

Verdejo / Viura

Rueda. Ligero, refrescante y accesible. Adecuado como aperitivo, con platos ligeros de pescado y ensaladas. **Semi dulce.**

BICOS

Albariño

Rías Baixas. De la Bodega de Martin Codax sale este Albariño 100% con D.O. Rías Baixas. Es un vino fresco y con una acidez perfecta.

HIRUNDO

Macabeo

Bullas. Amarillo pajizo, pálido, buen paso por boca, fresco, frutal, con buena acidez, equilibrado y armonioso.

OVEJA BLANCA

Moscatel seco 100%

Ucles. Castilla la Mancha. Fresco, divertido y elaborado para acompañar el aperitivo, platos de mar y hasta postres.

ALLENDE BLANCO

Viura 100%

Rioja, reserva. Con 14 meses de barrica tenemos un vino suave, untuoso y con toques a fruta madura. Atrévete a tomarlo con cualquier plato de nuestra carta, incluso con carnes. Un capricho al alcance de todos.

VERMOUTH

Dime qué vermouth bebes y te diré quién eres

MASCARÓ PREMIUM

Saque su parte femenina y déjese embriagar por este **vermut dulce, fácil de beber** y difícil de descartar. De color caoba con reflejos anaranjados, aspecto limpio y brillante, la canela destaca ligeramente del resto de hierbas aromáticas. De final largo e intenso, como las grandes conversaciones.

LACUESTA RESERVA

Criado durante **siete meses en barricas de roble francés**, este vermouth presenta un corte más **seco, amargo y elegante** como el caballero que lleva dentro. Funciona perfectamente en aperitivos largos y sobre todo como postre por sus aromas torrefactados. Si no le gusta el whisky sólo con hielo, pero quiere aparentarlo, pídale.

TERCIO



Beba
MEDIÁTICA

LA CERVEZA DE
LOS PERIODISTAS

Un buen juntaletras sabe apreciar esta **cerveza afrutada y aromática**. Su estilo Harvest IPA la hace que sea fácil de beber, ligera, fresca y equilibrada. Tómesela en copa para disfrutar de su atractivo color.

Eche un trago y dedíquele un buen titular.